Rezept

Brownie-Plätzchen

Ein Rezept von Brownie-Plätzchen, am 05.07.2025

Zutaten

150 g	Zartbitterschokolade
150 g	zimmerwarme Butter
5	Eier
1 EL	Kakaopulver
200 g	Vollmilchkuvertüre
	Schokoladenpulver zum Bestäuben
150 g	Pecan- oder Walnüsse
150 g	Zucker
150 g	Mehl
	Butter fürs Backblech
20 g	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (38 x 32 cm): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Nüsse grob hacken. Den Backofen auf 160° Grad vorheizen. Das Backblech gut einfetten.

2. Die Butter, Zucker und geschmolzene Schokolade cremig rühren. Die Eier nach und nach einrühren. Mehl mit Kakaopulver und Nüssen mischen, unter die Schokocreme rühren und auf dem Backblech gleichmäßig verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 35-40 Min. backen.

3. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Für die Glasur Kuvertüre in Stücke brechen und mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuchenoberfläche damit gleichmäßig bestreichen. Schokoladenguss fest werden lassen.

4. Schmale Papierstreifen ausschneiden, kreuz und quer über die Kuchenoberfläche legen. Mit Kakaopulver bestäuben. Papierstreifen entfernen. Den Kuchen mit einem scharfen Messer in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden.